

Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Traditionelles Menu

Leue-Salat buntgemischt,
mit Brot und Speckwürfeli

Schweinsbraten mit buntem Gemüse
und Krokette angerichtet (Tellerservice)

Karamalisierte Apfelcreme mit Vanilleglace

Fr. 39.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Hauptgang Varianten

Rindschmorbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse

Fr. 42.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Schweins Cordon bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites

Fr. 42.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Schweizer Pouletbrust an Limetten - Rahmsauce mit Orientalischem Reis

Fr. 39.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Schweinsrahmschnitzel mit Ananas garniert und mit Nudeln angerichtet

Fr. 38.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Klassisches Menu

Feiner Rauchlachs mit Meerrettichschaum
auf Salatbett angerichtet und mit Toast serviert

Frische Schweizer Pouletbrust an rassiger Himbeeressigsauce
(oder eine Sauce nach Saison-Angebot)
angerichtet mit buntem Gemüsebouquet
und Mandel - Mohn Reis

Spezialitätendessert nach Saison
(hausgemachtes Parfait und Mousse, schön ausgarniert)

Fr. 52.-

Hauptgang Varianten

Leue-Kotelett an kräftiger Senfsauce mit Gemüse und Rösti

Fr. 56.-

Rosagebratenes Lammrückenfilet an Kräutersauce
mit grünen Bohnen, Gemüse und Kartoffelgratin

Fr. 62.- mit Nachservice + Fr. 10.50

Berner Menu

Hausgemachte Bouillon mit Flädli

Berner Teller mit 5 Sorten Fleisch,
Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln
(Platte mit 7 Sorten Fleisch)

Meringues mit Rahm

Tellerservice Fr. 43.50

Platte Fr. 53.-

Spezialmenu 1

Geräuchte Entenbrust auf Saisonsalat
an Orangen - Vinaigrette

Feine Kürbisrahmsuppe
(oder Suppe nach Saisonangebot)

Zarte Schweinsfilet Medaillons
überbacken mit Basilikum und Mozzarella
auf Tomaten - Risotto angerichtet
und mit delikater Portweinsauce begleitet

Zwetschgen - Parfait nach Leuen-Art
(oder Dessert nach Saisonangebot)

Fr. 63.50 mit Nachservice + Fr. 9.-

Spezialmenu 2

Leichtes Champignon - Mousse
auf Nüsslisalat
an rassisger Nuss - Vinaigrette

Tomatensuppe mit Gin (oder mit Rahm)

Roastbeef rosa gebraten
an kräftiger Rotweinsauce,
serviert mit buntem Gemüse
und Kartoffel - Kroketten

Zimtparfait auf Birnenmark
schön garniert mit frischen Früchten
(oder Saisondessert)

Fr. 67.- mit Nachservice + Fr. 9.-

Leuen - Menu

(Hauspezialität)

Gourmet - Menu mit 6 Gängen, saisonal jeweils neukreiert,
lassen Sie sich überraschen.

Fr. 92.-

Fisch - Menu

(einmalige Haus - Spezialität)

Gourmet - Menu mit 5 Gängen, nach Saison
und Markt-Angebot jeweils neu kreiert

Fr. 85.-

Selbstverständlich können die einzelnen Gänge der Menu's noch ausgetauscht werden.
Für Fragen und Auskünfte rufen Sie einfach an: 034 402 65 55, Heidi Soltermann verlangen

Vorspeisen und Suppen

Salate

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 7.-
Buntgemischter Saisonsalat nach Leuenart mit Brot und Speckwürfeli	Fr. 8.50
Schön angerichteter Assortierter Salat	
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico -Dressing	Fr. 13.50
Geräucherter Lachs auf Salat-Bouquet, garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Zitrone, dazu servieren wir Toast	Fr. 19.50

Ab 10 Personen:

Hausgemachte Terrine Geflügelleber -, Enten -, Gemüseterrine etc. mit Salaten garniert und Toast serviert	Fr. 22.-
Geräucherte Entenbrust auf Sojasprossen und an delikater Orangen - Vinaigrette	Fr. 19.50
Feines Champignons - Mousse auf Nüsslisalat angerichtet (oder auf Saisonsalat) an Balsamico Dressing	Fr. 18.-

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe natur	Fr. 9.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry, Porto, Gemüsestreifen	Fr. 10.50
Tagessuppe nach Angebot	Fr. 6.50
Hausgemachte Spezialsuppen nach Saison	ab Fr. 9.50

Weitere Vorspeisen und Suppen vom aktuellen Angebot

Diese Preise sind gültig ab 10 Personen, inklusive 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache.

Fleischgerichte

Leuen - Kotelett: geräuchertes Schweinskotelett an kräftiger Senfsauce, serviert mit Saisongemüse und Röstikroketten	Fr. 32.-
* Schweinsfilet am Stück gebraten an feiner Himbeer - Essigsauce, mit Nudeln und Gemüsebouquet angerichtet	Fr. 38.-
* Roastbeef englisch gebraten mit Gemüse garnitur und Berny - Kartoffeln	Fr. 44.50
mit kräftiger Rotwein - Sauce	Fr. 46.50
mit Béarnaise - Sauce	
Berner Geschnetzeltes: Rinds - und Kalbfleisch mit frischen Champignons an rässiger Senf - Rahmsauce, mit Rösti	
Portion	Fr. 36.-
als Tellergericht	Fr. 29.-
Grilliertes Entrecôte (SQB) mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites oder der Beilage Ihrer Wahl	
	Fr. 42.-
Rindsfiletsteak (SQB) grilliert mit Rotwein - Sauce oder Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites oder der Beilage Ihrer Wahl	
	Fr. 45.-
* Kalbs - Wienerschnitzel mit Saisongemüse und Pommes frites	Fr. 35.-
* Kalbssteak serviert mit Rotwein - Risotto mit Steinpilzen oder Nudeln und Saisongemüse	Fr. 45.-
an Rosapfeffer - Sauce	Fr. 48.-
an feiner Morchelsauce	
* Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit rosa Pfeffer, angerichtet mit orientalischem Gemüse und Mandel - Reis	Fr. 38.-
* Frische Pouletbrust an feiner Limetten-Schnittlauchsauce, serviert mit Gemüse - Bouquet und Mandel-Reis	Fr. 29.50
* Zartes Lammrücken - Filet an würziger Kräutersauce, feine Bohnen mit Champignons und sämigem Kartoffelgratin	Fr. 38.-
* Schweinskarree - Braten, Gemüseplatte und Bratkartoffeln	Fr. 36.-
* Berner Platte reichhaltig garniert mit Burehamme, Rippli, Speck, Rindszunge, Wienerli, Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 39.-
* Rindsschmorbraten an rässiger Rotweinsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelstock serviert	Fr. 32.-

* nur ab 10 Personen

Diese Preise sind gültig ab 10 Personen, inkl. 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache.

Deklaration:

Kalbs -, Schweins -, Rinds -, und Pouletfleisch
kommt aus der Schweiz,
Lammfleisch von Neuseeland

Diverse Tellergerichte

* Schweinsbraten mit buntem Gemüse und Kroketten	Fr. 28.-
* Bernerteller mit Rippli, Speck, Siedfleisch, Berner Zungenwurst, auf Sauerkraut und Bohnen, mit Salzkartoffeln angerichtet	Fr. 29.50
Schweins - Rahmschnitzel, mit Ananas garniert, serviert mit Nudeln	Fr. 22.-
Panierte Schnitzel (vom Schwein), mit Pommes frites	Fr. 22.-
Schweins - Cordon bleu mit Gemüse-Bouquet und Pommes frites angerichtet	Fr. 28.50
* Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce, mit Teigwaren serviert	Fr. 18.50
* Riz Casimir: Geschnetzelte Pouletbrust an rassiger Currysauce mit Früchten und Reis	Fr. 20.50
* Rindsgulasch an rassiger Paprikasauce und mit Spätzli angerichtet	Fr. 24.-
* Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Mischgemüse und Kartoffelstock serviert	Fr. 28.-
* Rindshuftstreifen Stroganoff serviert mit Nudeln	Fr. 32.-

* nur ab 10 Personen

Vegetarische Gerichte

Wählen Sie vegetarische Gerichte vom aktuellen Angebot oder ab 10 Personen

* Spätzli - Gratin mit Gemüsestreifen und frischen Pilzen, an Rahmsauce und mit Käse überbacken	Fr. 24.-
* Raffinierter Gemüseragout mit frischen Früchten an leichter Curryrahmsauce, im Oriental - Reising	Fr. 24.-

Fischgerichte

vom aktuellen Angebot, wir beraten Sie gerne

Diese Preise sind gültig ab 10 Personen, inkl. 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache

Buffet - Angebot

Salat Buffet ab 20 Personen

Mindestens 10 verschiedene Salate wie Rübli, Sellerie, Gurken, Kabis, Bohnen, Mais, Randen, Bierrettich, Tomaten und diverse Blattsalate
verschiedene Saucen und Garnituren

Fr. 16.-

Kaltes Buffet ab 20 Personen

- Salate wie beim Salat Buffet
- Rauchlachs und geräuchte Forellenfilets garniert
- 4 - 5 Sorten Trockenfleischplatte
- Terrinen und Mousses, Platten schön garniert
Roastbeef und kalte Braten mit Tartaresauce und Garnituren

Fr. 48.-

Kaltes Buffet ergänzt mit warmer Hamme

Fr. 54.-

Kaltes Buffet Deluxe mit zusätzlich diversen Fisch - und Krustentieren
und vielen Vorspeise - Häppchen

Fr. 65.-

Warmes Buffet ab 20 Personen

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce oder Orangensauce
Warme Hamme
Schweins - und Kalbsbraten oder Rindsschmorbraten

Beilagen:

Gemüseplatte, Pommes frites und Kroketten
Nudeln und Reis oder Gratin, Kartoffelstock oder Spätzli

Fr. 42.-

Metzgete ab 20 Personen

Gelberbssuppe (Muessuppe)
Kutteln, Kalbskopf, Schafvoressen, Chrugeli, Bratwurst am Meter,
Rindszunge und Berner Platte
alles mit den passenden Garnituren und Beilagen

Fr. 42.-

Dessert Buffet ab 20 Personen

Kleines Dessertbuffet: Frischer Fruchtsalat, hausgemachte Creme,
gemischte Glace, Merinques und Rahm, Früchtekorb Fr. 16.-

Mittleres Dessertbuffet: zusätzlich Mousses, Parfait und Cake Fr. 19.50

Grosses Dessertbuffet: mit vielen hausgemachten Spezialitäten Fr. 24.-

Desserts

Viele feine und exklusive Dessert - Spezialitäten,
wie Schokoladen - Mousse, Früchte - Parfaits etc.
finden Sie auf unserer aktuellen Dessert - Karte.

Eiskaffee nach Leuen - Art		Fr. 9.50
Hausgemachtes Orangen - Eissoufflée mit Grand Marnier		Fr. 10.50
Karamelisierte Apfelcrème	mit Rahm	Fr. 8.50
	mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.50
Emmentaler Meringue	mit Rahm	Fr. 9.50
	mit Glace und Rahm	Fr. 12.-

Sorbets

Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 10.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 10.50
Mango - Passionsfruchtsorbet mit Schaumwein	Fr. 10.50
Die Sorbets sind auch ohne Alkohol erhältlich	Fr. 8.50

Käse

Käseplatte mit regionalen Spezialitäten	Preis nach Grösse
---	-------------------

Diese Preise sind gültig ab 10 Personen, inklusive 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache.

Räumlichkeiten

Stilvoller Wintergarten:	30 Sitzplätze für das feine Mittag - und Abendessen, und immer wenn es etwas zum Feiern gibt. Gediegen und gemütlich wenn die Sonne scheint genauso wie wenn's schneit.
Gartenbeizli mit Bar:	26 Sitzplätze der gediegene Treffpunkt während des ganzen Tages, für Kaffee, Apéritif, Mittagsmenus und feine Desserts
Nostalgie Stube:	ruhig und behaglich für 6 bis 12 Personen
Leuen - Stube:	30 Plätze das Speiserestaurant zum gepflegten Essen immer wenn es etwas zu feiern gibt, geschäftlich wie privat Zu mieten für diskrete Besprechungen
Raucher-Stube:	bietet Platz für 24 Personen zum Kaffee, Znüni, Mittagsmenu und zur gemütlichen Runde
Micheli - Schüpbach - Stube:	im 1. Stock, unterteilbar für Anlässe von 10 bis 60 Personen
Garten - und Sonnenterrasse:	Lauschiger Garten mit Lounge, 40 Sitzplätze und schöne Sonnenterrasse bietet Platz für bis zu 40 Personen.

Hotel Garni Emmental

Seit Januar 2002 gehört das Hotel Garni Emmental zum Gasthof zum goldenen Löwen. Renoviert und neugestaltet führen wir es als Hotel Garni um eine interessante Ergänzung zum feinen und gediegenen Essen zu schaffen (nur 2 Minuten zu Fuss).
Zusätzlich können wir grosse Bankette bei einer äusserst eleganten Atmosphäre anbieten.

Lage:	Zentral und doch sehr ruhig, genügend Parkplätze
Komfort:	19 behagliche Zimmer mit Bad/Dusche und WC TV und kostenloses W - Lan, bieten allen Komfort.
Ambiente:	Neuer Bankettsaal mit gemütlicher, eleganter Ambiance (der Saal ist unterteilbar)
Seminare / Tagungen:	grosser Saal und verschiedene Säali für Gruppenarbeiten mit Infrastruktur und Gelegenheit zum feinen Mittag- und Abendessen
Essen:	aus der bekannten Küche vom Gasthof zum goldenen Löwen.
Apéro:	Lauschiger Biergarten, Vinothek und Flammkuchen Bar im gewölbten Weinkeller für Apéros und Feiern jeglicher Art.